

# Parmigiana de butternut



## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 40 min

## INGRÉDIENTS

- 1 courge butternut
- 500g de coulis de tomate
- 320g de mozzarella
- 200g de parmesan
- Herbes de provence
- Persil
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Coupez en fines tranches la butternut.

Versez un filet d'huile d'olive dans un plat. Ajoutez un fond de sauce tomate.

Formez une couche avec les rondelles de butternut.

Parsemez de la moitié de la mozza, la moitié restante de sauce tomate, puis la moitié de parmesan, saupoudrez d'herbes de provence, de persil.

Salez, poivrez.

Recommencez, courge, mozza...

Terminez par un filet d'huile d'olive.

Enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 40 min env.